

令和7年11月7日

職業能力開発課  
直 通：092-643-3603  
内 線：4282  
担 当：山下

## 福岡県から「現代の名工」が誕生！！

～令和7年度『卓越した技能者表彰』の対象者が決定されました～

卓越した技能者表彰とは、通称「現代の名工」と称される表彰制度で、卓越した技能を持ち、その道で第一人者と目されている技能者を厚生労働大臣が表彰するものです。

昭和42年に制度が創設され、技能者の地位と技能水準の向上を図るとともに、技能の世界で活躍する職人や技能の世界を志す若者に目標を示し、将来を担う優秀な技能者の確保・育成を進め、優れた技能を次世代に承継していくことを目的としています。

59回目を迎える今年度は、全国で142名が表彰され、本県からは2名の方が選ばれました。

### 1 表彰式の日時・場所

令和7年11月10日（月） 14時00分～15時00分  
リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区戸塚町1-104-19）

### 2 本県からの被表彰者 ※年齢は令和7年11月1日現在

職種名 建築とび工

氏名（年齢） おその ひろのり 尾園 浩範（61）

所属 尾園建設株式会社

技能功績の概要 昭和58年に高校を卒業し、尾園建設（株）へ入社した。現場作業では常に疑問を持ち、足場組立・解体に卓越した技能を有し、数多くの改良・改善を行っている。重機による作業にも長年携わり、更なる工期短縮及び安全性を迫及し、業界の向上に貢献している。

職業訓練指導員免許を取得し、後進の指導育成を行っている。平成13年より現在まで長きにわたり、福岡県職業能力開発協会の委嘱を受け、とび技能検定委員として技能検定制度の普及及びとび技能士の資格取得・養成に尽力している。

職種名 中華料理調理人

氏名（年齢） しばた みちとし 柴田 眞利（59）

所属 中華菜館 五福

技能功績の概要 中国料理調理における焼（シャオ）という中華鍋で煮詰める技法に卓越している。様々な種類の唐辛子や豆板醤等を用いて、複雑な辛味を表現して、本場の四川料理を日本人向けに改良して提供し、日本の

中国料理の発展に寄与している。

国家試験である調理技術技能評価試験の地方試験委員を務め、試験制度の普及と発展に尽力している。また、技能を活かし、料理講習会等で後進の育成にも貢献している。

【参考】被表彰者数の推移

本県からは、これまでに 241 名の方が表彰されています。(今回の表彰を含む)

| 年 度      | R3 | R4 | R5 | R6 | R7 |
|----------|----|----|----|----|----|
| 被表彰者数(名) | 5  | 6  | 3  | 4  | 2  |